



LANGHE DOLCETTO NIRANE

Podere di La Morra e Verduno DOC

Varietà delle Uve

Almeno 85% Dolcetto

Tecnica di produzione

Le uve vengono raccolte tra il 15 e il 30 Settembre e il mosto fermenta 6 giorni circa, a 25°C. Maturazione in acciaio e affinamento di alcuni mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso con sfumature violacee, bouquet generoso, persistente, con netto sentore di frutta matura, fiori di campo e piccole bacche rosse. Morbido e persistente al palato, di grande equilibrio; vino armonioso e gradevole, di grande tipicità.

Consigli del produttore

Accompagna bene gli antipasti magri, le carni rosse allo spiedo e alla griglia. Ottimo a tutto pasto, si può bere anche fresco e si accompagna bene con i pesci di acqua dolce. Servire a 12°/14°C.

Rocca delle Macie